

# Chemnitzer Anzeiger.

(Herausgeber und Verleger: A. L. Kretschmar.)

Mit Königl. Sächs. allergnädigster Concession.

## Verordnung.

(Den Mahlbetrieb betreffend.)

Nachstehende Verordnung des Königl. Ministerii des Innern vom 1. laufenden Monats wird den sämtlichen Polizeibrigadeen des hiesigen Verwaltungsbezirks zur Kenntnissnahme und Nachachtung mit dem Verordnen hierdurch bekannt gemacht, dahin, daß selbige auch in sämtlichen Lokalblättern abgedruckt werde, das Nöthige zu verfügen.

Zwickau den 5. September 1842.

Königl. Sächs. Kreis = Direction.

E. C. Freiherr von Künßberg.

In Folge des durch die ungewöhnlich lang anhaltende Trockenheit in den meisten Theilen des Landes herbeigeführten Mangels an dem zu Herstellung des regelmäßigen Mehlbedarfs erforderlichen Mahlwasser haben sich bereits einige Obergkeiten veranlaßt gesehen, temporäre Beschränkungen des Weizenmahls sowohl, als der Produktion feinen Mehls überhaupt, anzuordnen.

Da nun, wenn die dormalen obwaltende Calamität noch länger und bis gegen den Eintritt des Winters fortdauern sollte, allenthalben auf Maasregeln Bedacht zu nehmen seyn wird, welche dahin führen können, mit der vorhandenen Wasserkraft die größtmögliche Quantität des für den regelmäßigen Consumtionsbedarf erforderlichen Getreides zum Verbacken herzurichten, so wird es, was die möglichen Beschränkungen der Mahlverfeinerung anlangt, angemessen seyn, den Obergkeiten folgendes Verfahren, welches zum Theil in mehreren Gegenden des Landes bereits angewendet, theils von praktisch erfahrenen Sachverständigen empfohlen wird, zu ihrer Discretion und Beachtung an die Hand zu geben.

Um ein, bei richtiger Behandlung zum Schwarzbrot immer noch sehr taugliches und kräftiges Roggenmehl herzustellen, genüge das bloße Schrot des Kornes in der Art, daß man dasselbe bei schwinghaftem Umgange des Mühlsteins nur einmal, außerdem zweimal, über denselben laufen läßt, und dann das durchgehende Schrot durch Handsiebe sibt, die groben Körner aber nochmals auf den Gang bringt. Das dadurch erlangte Mehl enthält zwar größtentheils die Kleie mit, und ist, gegen das gewöhnlich vermahlne, grob- und griesartig, jedoch wie bemerkt zum Verbacken völlig tauglich, wie es denn in hiesiger Stadt in dieser Beschaffenheit schon zum Theil verbacken wird.

Ähnliches läßt sich auch mit dem Weizen bewirken; wenn derselbe etwas stark genezt wird, und dann 8 bis 12 Stunden angefeuchtet liegen bleibt, um die Schalen ganz zu erweichen, so bedarf es nur eines zwei- bis dreimaligen Durchlaufens desselben durch die Mühlen, und des nachherigen Siebens, um eine zu grober Semmel und zu Weißbrot vollkommen taugliche, obschon etwas grobe und griesartige Mahlqualität unter Zurückbehaltung der Schalen herzustellen, während das Mahlen selbst bei Anwendung dieses Verfahrens um das zwei- bis dreifache gefördert wird, indem bei dem gewöhnlichen Vermahlen des Weizens derselbe sieben- bis achtmal über die Mühlen zu gehen pflegt, und die Beutelwerke einen großen Theil der Kraft consumiren.

Den Kreis = Directionen wird nun überlassen, Vorstehendes zur Kenntniss der Obergkeiten ihres Verwaltungsbezirks zu bringen, um für solche Fälle, wo sich ein obrigkeitliches Einschreiten wegen Beschränkung der Mahlverfeinerung nöthig machen sollte, ein Anhalten zu gewähren.

Nächstem wird es auch angemessen seyn, die Obergkeiten anzuweisen, daß sie bei Mühlen, welche für Herstellung des regelmäßigen Consumtionsbedarfs ungewöhnlich in Anspruch genommen würden, die Benützung der Mahlgänge zum Vierschroten und Branntweinschroten schlechterdings zu untersagen hätten.

Dresden den 1. September 1842.

Ministerium des Innern.

Rostis und Jänckendorf.

Stelzner.

## Bekanntmachung.

(Die Hundewuth betreffend.)

Nach einer vorliegenden Anzeige haben sich in Ortschaften des diesseitigen Kreis = Directions = Bezirks tolle Hunde neuerdings gezeigt und die betreffende Obergkeit hat hierauf die Vorschriften des Mandats vom 2. April 1796 mit besonderer Bezugnahme auf die in §. 12 daselbst vorgeschriebene Einschärfung zur Vollziehung gebracht.

43. Jahrg.

73